

# FINGERFOOD

40 Jahre  
Meisterqualität



# 40 Jahre Meisterqualität



Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass 10 Teile Fingerfood pro Person ein Imbiss für Ihre Gäste zum Empfang, bei Büro-Parties und anderen kleinen Events ist. Zum „satt werden“ empfehlen wir entweder 15 Teile pro Person oder zusätzlich eine Suppe.

*Bitte sprechen Sie uns an!*

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit  gekennzeichnet.



## Fingerfood „Petit“

kalt, ab 10 Personen

- American Sandwich mit Käse, Schinken, Salat und Gurke
- Süßkartoffel-Tortilla mit Kräuterschmand 🍷
- kleine Boulette mit Cornichons
- Geflügelspieße mit Fetakäse und Tomate
- Spinatcrostini mit getrockneter Tomate 🍷
- Hähnchenmedallion mit Tandoori mariniert

**Sie erhalten 6 Teile pro Person,  
Preis pro Person 7,90 €**



# Fingerfood „Basic“

kalt/warm, ab 20 Personen

## Kalt

- Canapés mit Camembert und Schwarzwälder Schinken
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum 🍷
- Partyfrikadellen mit Senf
- Gemüse-Crepes-Röllchen im Kürbismantel 🍷

## Warm

- Hähnchenbrustspieße mit Erdnussmarinade
- knusprig gebackene Shrimps
- Frühlingsrollen mit Lauch und Karotte 🍷
- BBQ-Spieße vom Rind

**Sie erhalten 8 Teile pro Person,  
Preis pro Person 9,90 €**





## Fingerfood „cold break“

kalt, ab 20 Personen

### Kalt

- Hähnchenbrustmedaillon mit Kresseschmand und Kirschtomate
- marinierter Tafelspitz vom Rind auf Rote Bete-Apfelsalat
- Ciabatta mit geräucherter Lachs und Schnittlauch-Ricottacreme
- Boulette mit eingelegtem Gemüse und Monschauer Senf

### Vegetarisch

- Süßkartoffel-Tortilla mit Kräuterschmand 🍷
- Tomate-Mozzarella-Spieß mit Olive und Basilikum 🍷
- Gemüse- Crepesröllchen im Kürbiskernmantel 🍷
- Spinatcrostini mit getrockneter Tomate 🍷
- Bauernbrot mit Camembert und Preiselbeerconfit 🍷

### Süß

- Vanille-Creme Brulée im Glas

**Sie erhalten 10 Teile pro Person,  
Preis pro Person 12,90 €**

# Fingerfood „Mediterran“

kalt/warm, ab 20 Personen

## Kalt

- Garnelenspieße mit Kräutermarinade
- Tortilla von Süßkartoffeln mit Kräuterschmand 🍷
- Melonensalat mit luftgetrocknetem Serranoschinken im Glas
- Polenta-Schnitten mit gerösteter Paprika, Basilikum und Parmesan 🍷

## Warm

- Hähnchenbrustspieße mit Paprika und Oliven
- geschmortes Lamm mit Thymian und Honig
- Kartoffelroulade mit Schafskäse 🍷
- Fischspieße mit Lachs und Shrimps
- Gemüse-Lasagne 🍷

## Süß

- Andalusische Vanillecreme mit Honig und Nüssen im Glas

**Sie erhalten 10 Teile pro Person,  
Preis pro Person 14,90 €**





## *Fingerfood „Selection“*

kalt, ab 20 Personen

### Kalt

- Kalbsboulette mit Kresseschmand
- Lachscrepes-Röllchen mit Dillcreme
- Putenfilet im Curry-Sesammantel mit Koriander
- Räucherforellen-Tatar mit Sauerrahm und deutschem Kaviar auf Pumpernickel
- Ciabatta mit rosa gebratenem Roastbeef und Ricotta-Olivencreme

### Vegetarisch

- geröstete Polentaschnitten mit Paprika, Basilikum und Parmesan 🍷
- Panna Cotta von der Strauchtomate mit marinier-tem Mozzarella und Rucola 🍷
- Bauernbrot mit Camembert und Preiselbeerconfit 🍷
- Salat von Steinchampignons mit jungem Lauch und Cranberries 🍷

### Süß

- Joghurtmousse mit Pfirsichconfit im Glas

**Sie erhalten 10 Teile pro Person,  
Preis pro Person 16,90 €**



# Fingerfood „Premium“

kalt/warm, ab 20 Personen

## Kalt

- Kalbsboulette mit Kresseschmand
- Canapés mit Paprika und Basilikumricotta 🍷
- Lachscrepes-Roulade mit Dillcreme
- Putenfilet im Curry-Sesammantel mit Koriander
- geröstete Polentaschnitten mit Paprika, Parmesan und Rucola-Pesto 🍷

## Warm (im Gläschen)

- Mini-Rinderroulade auf Kartoffelpüree
- Sauerbratengulasch mit Mini-Knödel
- gebratenes Blumenkohl-Curry mit Kartoffeln und Koriander 🍷

## Süß

- Mousse au chocolat mit Grappakirschen

**Sie erhalten 10 Teile pro Person,  
Preis pro Person 18,90 €**







# Fingerfood „De Luxe“

kalt/warm, ab 30 Personen

## Kalt

- marinierte Flusskrebse auf Erbsensalat
- Cous-Cous-Salat mit Safrangemüse und Sojasprossen 🍷
- Ciabatta mit rosa gebratenem Roastbeef und Oliven-Ricotta
- Panna Cotta von Tomate mit mariniertem Mozzarella 🍷
- Poulardenbrust mit Mango-Paprika-Relish

## Warm (im Glas)

- Lammspieße mit Kräutern und Polenta
- BBQ-Spieße vom Rind mit Zucchini-Ratatouille
- Gebratenes Blumenkohl-Curry mit Koriander und Kartoffeln 🍷
- Lachs-Garnelen-Spieß mit Blattspinat
- Saltimbocca vom Schweinefilet mit Marsallajus

## Süß

- Joghurtmousse mit marinierter Ananas und Mandel-Minz-Pesto
- Schokoladenküchlein mit Kirschen und Vanilleschmand

**Sie erhalten 12 Teile pro Person,  
Preis pro Person 22,90 €**

Stand: 01.03.2019



FLEISCHEREI SCHREIBER  
Schmithofer Str. 215  
52076 Aachen

Tel.: 02408 / 8708  
Fax: 02408 / 98653  
info@partyservice-schreiber.de

PARTYSERVICE & BISTRO  
Lindenplatz 20  
52064 Aachen

Tel.: 0241 / 35806  
Fax: 0241 / 28181  
www.partyservice-schreiber.de

 PartyService Schreiber

